


# Prosecco Borgoluce DOCG

## Superiore Extra Dry 75cl













75 cl

 IT - Valdobbiadene

 Tenuta Borgoluce

Feinperliger Prosecco aus den Hügeln zwischen Valdobbiadene und Conegliano, wo Borgoluce kalkreiche, moränische Böden bewirtschaftet. In der Nase zeigen sich Wiesenblüten, gelber Apfel und ein Hauch exotischer Frucht. Am Gaumen wirkt die Perlage cremig, die Säure lebendig und die Dosage weich, mit salziger Frische und elegantem Nachhall. 4 Monate Feinhefe geben Substanz, bei moderatem Alkohol.

	<b>Traubensorte</b>	Glera
	<b>Herkunft</b>	Valdobbiadene
	<b>Produzent</b>	Tenuta Borgoluce
	<b>Vinifikation</b>	Ganztrauben-Pressung (sanft), langsame Gärung bei ca. 18°C mit selektionierten Hefen, anschliessend Ausbau auf der Feinhefe (ca. 4 Monate). Zweite Gärung nach Charmat im Drucktank bei kontrollierter Temperatur, Kaltstabilisierung und Mikrofiltration vor der Abfüllung.
	<b>Charakter</b>	Feinperliger Prosecco aus den Hügeln zwischen Valdobbiadene und Conegliano, wo Borgoluce kalkreiche, moränische Böden bewirtschaftet. In der Nase zeigen sich Wiesenblüten, gelber Apfel und ein Hauch exotischer Frucht. Am Gaumen wirkt die Perlage cremig, die Säure lebendig und die Dosage weich, mit salziger Frische und elegantem Nachhall. 4 Monate Feinhefe geben Substanz, bei moderatem Alkohol.
	<b>Passt zu</b>	Aperitif, Meeresfrüchte, Krustentiere, leichte Vorspeisen
	<b>Trinkempfehlung</b>	Jetzt bis 2027 geniessen, 6-8°C
	<b>Artikel Nr.</b>	09821
	<b>Inhalt</b>	75 cl
	<b>Weintyp</b>	Schaumweine